お料理メモに記載している計量単位
- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
- 大さじ1= 15mL　●小さじ1= 5mL

普通の米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで(1カップ=180mL)
無洗米→「無洗米専用」の計量カップで(1カップ=171mL)

五目ご飯

メニュー：炊きこみ を選びます

材料(4～5人分)
- 米………3カップ
- 鶏肉(またはしらす干し)……………50g
- 油あげ……… 1/2枚
- にんじん ……35g
- こんにゃく……35g
- ごぼう……… 35g
- 干ししいたけ………… 2～3枚
- A
  - 薄口しょうゆ、みりん ……・・・各大さじ1 1/2
  - 塩・・・小さじ1/2
  - だしの素 ・・・・・・・・小さじ1/2
- 干ししいたけのもどし汁、絹さや(ゆでる) またはみつば……………適宜

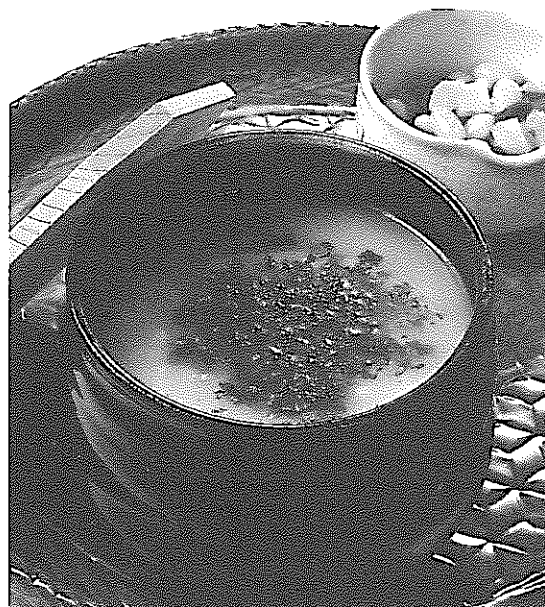
つくり方
1. 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2. にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
3. 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4. 米は洗って3を加え、白米 の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5. 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
6. (メニュー)キーを押して 炊きこみ を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
7. 保温になれば、混ぜてほぐします。
8. 器に盛り、絹さややみつばをかざります。

七草がゆ

メニュー：おかゆ を選びます

材料(4～5人分)
- 米……………………………… 1カップ
- 青菜類(あれば春の七草※、なければその他の野菜類)……………………………………75g
- 塩…………………………………少々

つくり方
1. 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2. 米は洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。
3. (メニュー)キーを押して おかゆ を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
4. 保温になればふたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

●おかゆを炊く場合は…
①必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆをつくる場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、**ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因となり危険です。**

※春の七草：セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ(カブ)、スズシロ(ダイコン)の7種

山菜おこわ

メニュー：おこわ を選びます

材料(4～5人分)
- もち米 ………………………………3カップ
- 山菜水煮(パック入り) …………………75g
- A
  - みりん ……………………………大さじ1
  - 塩 …………………………………小さじ1

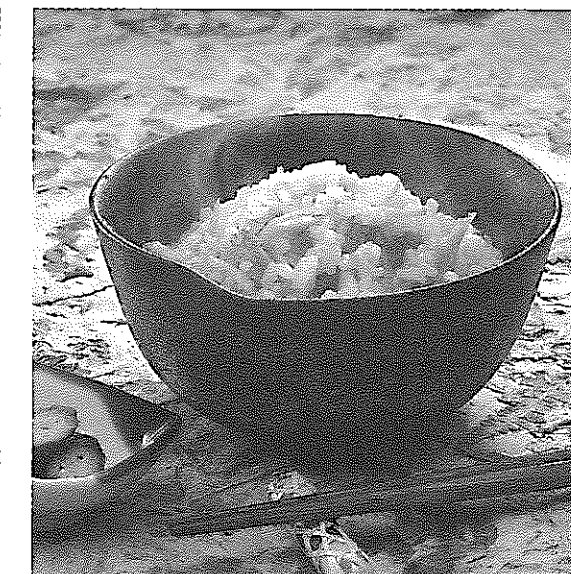
つくり方
1. 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2. 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
3. (メニュー)キーを押して おこわ を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
4. 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

玄米の炊きこみご飯

メニュー：玄米 を選びます

材料(4～5人分)
- 玄米 ……………………………… 3カップ
- 鶏肉 …………………………………80g
- 油あげ ………………………………1枚
- にんじん、こんにゃく、ごぼう ……… 各35g
- A
  - 薄口しょうゆ ……………… 大さじ3
  - みりん …………………… 大さじ1/2

つくり方
1. 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2. にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3. 米は洗ってAを加え、玄米 の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4. 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
5. (メニュー)キーを押して 玄米 を選び、続いて(炊飯)キーを押します。
6. 保温になれば、混ぜてほぐします。

- 玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
- 米に具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1～4カップの間で、1.5Lサイズでは2～6カップの間で、1.8Lサイズでは2～6カップの間で炊いてください。

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

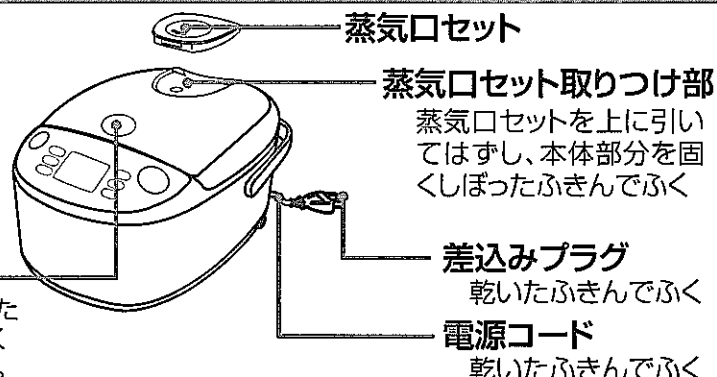
外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

蒸気口セット

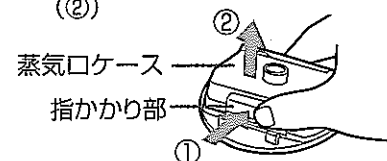
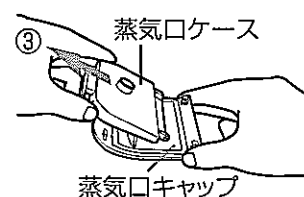
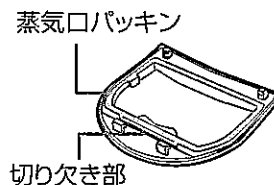
蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

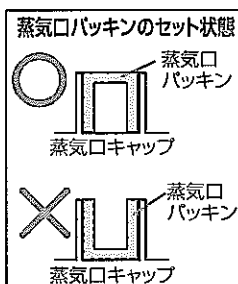
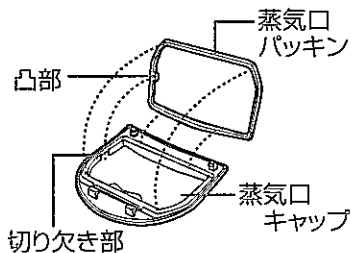
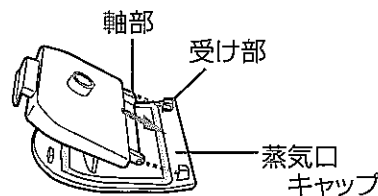
差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

蒸気口セットのお手入れ お手入れは冷えてから行ってください。

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗いする

蒸気口セットの分解方法

1.蒸気口ケースの指かかり部を押しながら（①）上方向に開く（②）

2.蒸気口ケースを斜め上方向（③）にはずす

3.蒸気口パッキンを切り欠き部よりはずす

蒸気口セットの組み立て方法

1.蒸気口パッキンの凸部と蒸気口キャップの切り欠き部を合わせて取りつける

2.蒸気口キャップの受け部（2ヵ所）に蒸気口ケースの軸部（2ヵ所）を差し込み、指かかり部がカチッというまで確実に閉める

しゃもじ・しゃもじ受け・なべのお手入れ

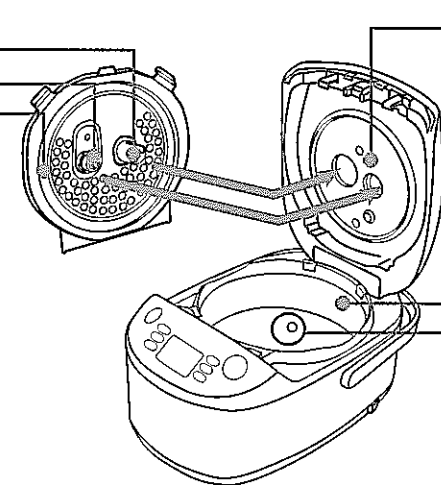
スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

お願い
なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなど入れて洗わない
■みがき粉やたわしなどで洗わない
■酢は使わない
■調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ
なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。

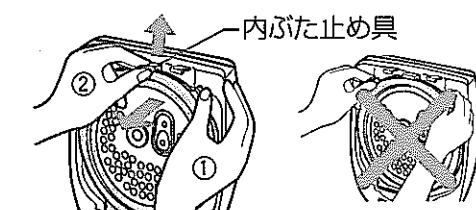
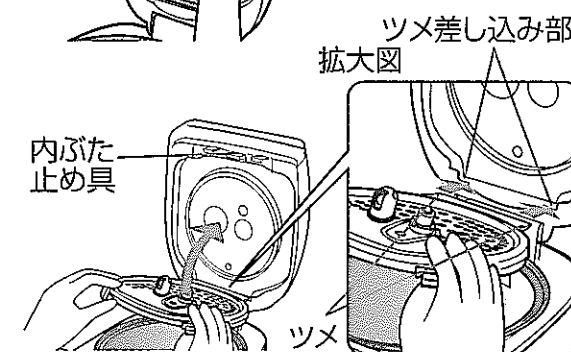
お手入れ　交換部品

内側のお手入れ

内ぶた
安全弁（ボール入り）
圧力調整装置
内ぶたパッキン
内ぶたごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
ご飯粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

外ぶた
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

本　体
サイドセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

内ぶたのはずし方・つけ方

はずし方
内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶた止め具を押し上げて（②）はずす
●内ぶた止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。（内ぶたまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方
内ぶたのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶた止め具がカチッと音がするまで押し込む
●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたで引っかけないでください

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
な　べ（1.0Lサイズ）	B247
な　べ（1.5Lサイズ）	B248
な　べ（1.8Lサイズ）	B249
放熱板セット（1.0Lサイズ）	C96
放熱板セット（1.5･1.8Lサイズ）	C97
しゃもじ	SHAKN
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。
	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P22 ●なべが入っていますか? → なべを入れてください。
	炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブー」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶた…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。

	症状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	●12時間以上の標準の保温をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせしないと予約を受けつけません。
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。→ 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
エラー表示: E01 E02 E07	●故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
エラー表示: E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→ コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
エラー表示: H04	●なべの入れ忘れです。→ なべを確実に入れてください。
エラー表示: H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→「とりけし」キーを押し、ふたを開け約15分間冷ましてください。(やけどにご注意ください。)
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

愛情点検 長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を!

こんな症状はありませんか
- ●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- ●炊飯中、底部のファンが回っていない
- ●その他の異常や故障がある

▶ ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター
0570-011874
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)
●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名		NP-HS10	NP-HS15	NP-HS18
炊飯容量(約L)[ ]内はカップ数	白米・白米急速	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.5 [1~8.3]	0.18~1.8 [1~10]
	無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]	0.17~1.42 [1~8.3]	0.17~1.71 [1~10]
	炊きこみ	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]	0.36~1.08 [2~6]
	無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]	0.34~1.03 [2~6]	0.34~1.03 [2~6]
	すしめし	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.5 [1~8.3]	0.18~1.8 [1~10]
	無洗米	0.17~0.94 [1~5.5]	0.17~1.42 [1~8.3]	0.17~1.71 [1~10]
	おかゆ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.36 [0.5~2]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
	無洗米	0.09~0.26 [0.5~1.5]	0.09~0.34 [0.5~2]	0.09~0.43 [0.5~2.5]
	おこわ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]	0.36~1.08 [2~6]
	無洗米	0.17~0.68 [1~4]	0.34~1.02 [2~6]	0.34~1.02 [2~6]
	玄米・玄米活性	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.26 [2~7]	0.36~1.44 [2~8]
	発芽玄米	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.26 [2~7]	0.36~1.44 [2~8]
定格		交流 100V 1230W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz
平均保温時消費電力		26W	32W	34W
炊飯方式		圧力IH(誘導加熱)方式		
電源コードの長さ		1.0m(コードリールつき)		
外形寸法(約cm)		幅25×奥行36×高さ20	幅27.5×奥行39.5×高さ21.5	幅27.5×奥行39.5×高さ23.5
質量		約4.7kg	約5.5kg	約6.0kg

- ●取り消し状態(炊飯・保温をしていないとき)の消費電力は、約0.9Wです。
- ●平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
- ●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。